



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PAZI BORANI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
500 gr Pazı sapı
1 Tatlı Kaşığı kırmızı biber
250 gr kuşbaşı tavuk
3 Adet yufka
1 Çay Bardağı sıvı yağ
1 Çorba Kaşığı kuru nane
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Adet kuru soğan

Tereyağında küp küp doğranmış kuru soğanı pembeleşinceye kadar kavurun.tavukları tencereye koyun. Suyunu çekene kadar soteleyin. Doğranmış pazı saplarını ekleyin. Ayrı bir tavada Sana yağın baharatlı kavurun yemeğinizin üzerine dökün. Yufkaları ortadan 2 parçaya bölün. Harcı koyun ve gözleme gibi sarın. Yağlanmış fırın tepsisine yufkalı boraniyi dizin. Üzerine sıvı yağ sürün 170 derecede ısıtılmış fırında altın rengi alıncaya kadar pişirin.